

Gemüse mit Kartoffeln

Schnell und einfach nur lecker! Kartoffeln und Gemüse klein schneiden, mit Öl und Kräutern marinieren und ab in den Backofen. Das Ofengemüse schmeckt auch kleinen Leckermäulern.

Einkaufsliste

Gemüse, was man gerne mag

Kartoffeln

Rosmarin

Olivenöl

Paprikapulver

Salz, Pfeffer

Für den Kräuterquark

Quark

frische Kräuter, Salz



vegetarisch ...

Zubereitung

1 Gemüse klein schneiden. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, so dass sie zeitgleich fertig werden. Nun einfach mit dem Öl und den Gewürzen mischen.

2 Bei 220 °C für ca. 20 Minuten in den Backofen.

Lecker dazu schmeckt selbst gemachter Kräuterquark. Hierfür fein gehackte Kräuter mit ein wenig Salz unter den Quark rühren. Wer den Quark etwas cremiger haben möchte, gibt einfach einen Schuss Milch dazu.